

PRÊT À  
CRÉER

Dawn®



# CHICAGO

## OSEZ LA TOUCHE AMÉRICAINE DANS UN ENTREMETS DE PÂQUES !

Cet entremets portant le nom du célèbre show de Broadway saura faire voyager vos convives outre Atlantique grâce à un fin mélange de biscuit sablé, base cheesecake, crèmeux yuzu et purée et mousse de fraise. Donnez le sourire à tous vos convives grâce à cette délicieuse gourmandise !

*Joyeuses Pâques !*

Pour plus d'informations : 03.20.10.30.03  
WWW.DAWNFOODS.COM / info.france@dawnfoods.com

DAWN FOODS FRANCE  
456 rue du moulin  
59193 ERQUINGHEM-LYS

Dawn®

# CHEESECAKE, YUZU & FRAISES



## COMPOSITION



Code article	Désignation	Cdt
201363521	Vanistar (arôme vanille)	Sac 1 kg
801323400	W5009 CABO BLANCO® - chocolat blanc	Sac 5 kg
800278333	DELIFRUIT® Fruits des bois	Boîte 2,7 kg
777103100	Sucre inverti	Seau 7 kg
203428114	Sanatine R (gélifiant en poudre)	Sac 1 kg
800250333	DELIFRUIT® Citron	Boîte 2,7 kg
203660521	Backstolz (levure chimique)	Sac 1,5 kg
203652114	Silvia (préparation pour meringue)	Sac 2,5 kg
800076301	Belnap® neutre	Seau 7kg
771735100	Nappage Prestinap neutre	Seau de 7 kg
800402312	DECORGEL® neutre	Seau de 3 kg
201450521	DAWN® Colorant rouge fraise	Bouteille 1 kg

## INGRÉDIENTS

Brisures de pâte sucrée cuite	200 g
Brisures de spéculoos	50 g
Beurre fondu	125 g

Cream cheese	400 g
DAWN® Vanistar	5 g
Crème liquide	190 g
DAWN® Chocolat blanc Cabo Blanco	240 g
Œufs	130 g
Sucre	25 g

DAWN® DELIFRUIT® Fruits des bois	300 g
Purée de framboise	150 g
DAWN® Sucre inverti	60 g
DAWN® Sanatine R	30 g

DAWN® DELIFRUIT® Citron	220 g
Purée de yuzu	110 g
Œufs	220 g
Sucre	140 g
DAWN® Sanatine R	20 g
Beurre	160 g

Œufs	70 g
Sucre	55 g
Farine	60 g
DAWN® Backstolz (levure chimique)	2 g
Beurre	50 g
Zestes de citron	QS

Purée de fraises des bois	265 g
DAWN® Meringue Silvia	110 g
Crème montée	265 g
DAWN® Sanatine R	35 g
Fruits rouges	30 g

DAWN® BELNAP® neutre ou DAWN® PRESTINAP neutre	125 g
Eau	175 g
DAWN® DECORGEL® Neutre	500 g
DAWN® Colorant rouge fraise	QS

## MISE EN OEUVRE

### 1. Sablé croustillant (pour 3 bases)

Mélanger les brisures de biscuit et le beurre fondu. Déposer dans une forme et tasser le tout. Cuire à 160°C pendant 10 mn (125 gr pour une base de 20 cm).

### 2. American cheesecake (pour 3 bases)

Faire fondre le chocolat blanc, tiédir le cream cheese, bouillir la crème avec la vanille, verser celle-ci sur le chocolat puis ajouter le cream cheese et les oeufs. Verser 250 gr de cette base sur le cercle de sablé et mettre au four pour 15 mn à 140°C.

### 3. Coulis fruits rouges

Tiédir 1/3 de DELIFRUIT® et de purée, ajouter le sucre inverti puis le reste du DELIFRUIT® et purée, et enfin la Sanatine. Couler dans les formes.

### 4. Purée yuzu citron vert crèmeux (pour 3 bases)

Chauffer ensemble le DELIFRUIT® Citron et la purée de yuzu. Ajouter les oeufs et le sucre à ébullition. Laisser tiédir, incorporer la Sanatine puis ajouter le beurre pomme à 60°C. Mixer et garnir les formes en silicone.

### 5. Biscuit madeleine (pour 3 bases)

Monter les oeufs et le sucre, faire fondre le beurre, ajouter ensuite la farine tamisée avec la levure chimique puis les zestes de citron. Mélanger à un peu de beurre fondu cet appareil puis mélanger le tout à la masse restante. Cuire dans une forme de 18 cm 15 mn à 160°C.

### 6. Mousse fraises des bois (pour 3 formes en silicone baba)

Réaliser la meringue silvia en y ajoutant dans la quantité de liquide la moitié en purée de fruit. Monter la crème baveuse, chauffer à 60°C 1/3 de la purée. Ajouter ensuite la sanatine puis le reste de la purée, la meringue puis la crème montée. Ajouter les fruits rouges. Garnir d'environ 200g les formes.

### 7. Glaçage

Porter à ébullition l'eau et le nappage concentré, verser sur le decorgel puis ajouter le colorant. Sprayer sur entremets froids.

### 8. Montage et finitions

Sur la base du cheesecake refroidie, déposer le biscuit généreusement imbibé d'un sirop de fraise. Dresser le crèmeux yuzu et garder au grand froid. Déposer sur le dessus la mousse fraises des bois et son coulis. Sprayer avant finition. Décorer d'un nid.